Coobinox®

Der Profi für Ihr perfektes Ambiente

Bedienungsanleitung

Luxus 3 Brenner Edelstahlgasgrill

LESEN SIE UNBEDINGT DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH SORGFAELTIG DURCH !!!

Benutzen Sie ausschließlich einen Gasschlauch und 50 mbar Druckminderer von Uns oder Ihrem Fachhändler !

Sollte eine Reparatur notwendig sein oder ein Problem auftreten, kontaktieren Sie bitte sofort entweder ihren Verkäufer oder den nächsten Fachhändler.
Das Verwenden von nicht vorgesehenen Teilen kann Gefahren für Sie und ihre Umwelt mit sich bringen.

Herstellerdaten:

Building & Home Supplies GmbH

Götzenbergstr.35

71711 Steinheim

E-Mail: info@coobinox.de

Tel.:+49 7148 923197 Fax:+49 7148 923196

Zur Produktverbesserung sind technische und gestalterische Änderungen vorbehalten

WICHTIG!

LESEN SIE BITTE ALLE ANWEISUNGEN UND ARBEITSSCHRITTE GRÜNDLICH VOR DER INBETRIEBNAHME DURCH. BEWAHREN SIE DIE ANLEITUNG GUT AUF. ACHTEN SIE DARAUF DAS DER GRILL RICHTIG MONTIERT UND INSTALLIERT IST. BEFOLGEN SIE BITTE DAS KORREKTE ANZÜNDE- UND BEDIENUNGSVERFAHREN. GEHEN SIE VORSICHTIG MIT METALLTEILEN UM, DAMIT VERLETZUNGEN VERMIEDEN WERDEN. BEFOLGEN SIE BITTE ALLE SCHRITTE IN DER RICHTIGEN REIHENFOLGE. HALTEN SIE KINDER VON DEM GASGRILL UND DEN VERPACKUNGSTEILEN FERN. DIESER GASGRILL IST NUR FÜR EINE GEWERBLICHE NUTZUNG MIT DEM DAFÜR VORHERGESEHENEN ANSCHLUSSET GEEIGNET.

WARNUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE

1. DIESER GRILL IST NUR FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH GEEIGNET.
2. DREHEN SIE NACH DEM GEBRAUCH ALLE KONTROLLKNÖPFE MIT DEM UHRZEIGERSINN AUF DIE „OFF“/“AUS“ POSITION.
3. DREHEN SIE DEN GASHAHN AN DER GASFLASCHE NACH DEM GEBRAUCH ZU.
4. BITTE BEFOLGEN SIE ALLE GEZEIGTEN ANWEISUNGEN IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG; WENN DIE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, KÖNNTE DIES ZU PROBLEMEN IM GEBRAUCH FÜHREN.
5. DIESER GRILL WIRD BEI GEBRAUCH SEHR HEIß, DAHER IST BESONDERS VORSICHT GEBOTEN, WENN HAUSTIERE, KINDER ODER ÄLTERE MENSCHEN ANWESEND SIND.
6. BEUGEN SIE SICH NICHT ÜBER DEN OFFENEN GRILL. ACHTEN SIE IMMER DARAUF, DASS IHRE KLEIDUNG NICHT DEN GRILL BERÜHRT. HERABTROPFENDES FETT KANN STICHFLAMMEN BILDEN.
7. IM FALLE EINES LECKS DES GASES SCHALTEN SIE DIE GASZUFUHR ZU DEM GRILL SOFORT AUS, DREHEN SIE DAS VENTIL DES GASFLASCHE SOFORT ZU, LÖSCHEN SIE ALLE OFFENEN FLAMMEN, ÖFFNEN SIE DEN DECKEL UND FALLS DAS LECK WEITERBESTEHT, DANN SUCHEN SIE BITTE NACH BESCHÄDIGUNGEN, FALSCHE VERBINDUNGEN ETC. KONTAKTIEREN SIE BITTE SOFORT IHREN LOKALEN GASHÄNDLER UM DAS PROBLEM FACHMäNNISCH ZU BEHEBEN.
8. VERSUCHEN SIE NICHT DEN GRILL ZU BEWEGEN SOLANGE ER IN BERTRIEB IST.
9. VERWENDEN ODER BEWAHREN SIE KEINE ENTZÜNDLICHEN FLÜSSIGKEITEN ODER GASE IN DER NÄHE DES GRILLS UND IM GRILLSCHRANK AUF, SOLANGE ER IN BETRIEB IST.
10. VERWENDEN SIE KEINE OFFENEN FLAMMEN UM NACH GASLECKS ZU SCHAUEN.
11. VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT, WENN EIN GASLECK BESTEHT.
12. ENTFERNEN SIE AUF KEINEN FALL IRGENDWELCHE ZUM GAS ZUGEHÖRIGEN TEILE AM GRILL, AN DER GASFLASCHE ODER AM GASREGLER WÄHREND DER GRILL IN BERTRIEB IST.
13. BEI DER HANDHABUNG MIT DEM GRILL IST IMMER AUFMERKSAMKEIT GEBOTEN, SIE SOLLTEN DEN GRILL NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT LASSEN SOLANGE ER IN BETRIEB IST.

14. DER GRILL SOLLTE REGELMÄßIG GESÄUBERT UND GEREINIGT WERDEN. PASSEN SIE AUF; DASS SIE DIE BRENNER ODER DIE ÖFFNUNGEN NICHT BESCHÄDIGEN, WENN SIE DEN BRENNER REINIGEN.
15. VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT IN EINER GARAGE ODER IN ANDEREN GESCHLOSSNEN RÄUMEN. VERSICHERN SIE SICH AUCH DARÜBER, DASS SICH KEINE ENTZÜNDLICHEN GEGENSTÄNDE, MATERIALIEN ETC. IN DER NÄHE BZW. ÜBER DEM GASGRILL BEFINDEN. WIR EMPFEHLEN EINEN ABSTAND VON MINDESTENS 5.0 METERN VON ENTZÜNBAREN MATERIALIEN.
16. WIR EMPFEHLEN, DASS DER GRILL BEI/VON IHREM LOKALEN GASHÄNDLER MINDESTENS EINMAL IM JAHR VON EINEM KOMPETENTEN TECHNIKER ÜBERPRÜFT WIRD. FÜHREN SIE DIESE ÜBERPRÜFUNG AUF KEINEN FALL SELBST DURCH.
17. VERSUCHEN SIE KEINERLEI UNBEFUGTES EINGREIFEN IN DIE HAUPTLEITUNGEN/ -SCHALTUNGEN DES GRILLS, ZUM BEISPIEL GAS LEITUNGEN, DAMPFSTRAHLPUMPE UND VENTILE ETC.
18. ÜBERPRÜFEN SIE IMMER DIE GASLEITUNG UND GASANSCHLÜSSE NACH LECKS MIT HILFE VON SEIFENWASSER ODER LECKSUCHSPRAY, NACHDEM SIE DEN GASSCHLAUCH ANGESCHLOSSEN HABEN.
19. DER DECKEL MUSS IMMER OFFEN SEIN, WENN DER BRENNER ANGEZÜNDET WIRD. VERSUCHEN SIE EBENFALLS NIEMALS DEN SEITENBRENNER BEI GESCHLOSSENEM DECKEL ANZUZÜNDEN, DIES KÖNNTE SEHR GEFÄHRLICH WERDEN UND DAS GERÄT NACHHALTIG BESCHÄDIGEN. VERWENDEN SIE DEN WOKBRENNER/SEITENBRENNER NIEMALS BEI GESCHLOSSENEM DECKEL.
20. VERWENDEN SIE TOPFHANDSCHUHE UND STABILES, LANGES GRILLWERKZEUG, WENN SIE GRILLEN.
21. SEIEN SIE VORBEREITET FALLS EIN UNFALL PASSIERT ODER EIN FEUER AUSBRICHT. WISSEN SIE DARÜBER BESCHEID WO DAS ERSTE HILFE SET IST UND WO SICH DER FEUERLÖSCHER BEFINDET UND WIE MAN DIESEN HANDHABT.
22. HALTEN SIE JEGLICHE STROMKABEL UND BENZINSCHLÄUCHE FERN VON HEIßEN OBERFLÄCHEN.
23. SOLLTEN SIE IRGENDWELCHE FRAGEN BEZÜGLICH DES AUFBAUS ODER DER BEDIENUNG HABEN, KONTAKTIEREN SIE BITTE SOFORT ENTWEDER IHREN VERKÄUFER ODE DEN NÄCHSTEN FACHHÄNDLER.
24. SORGEN SIE DAFÜR, DASS DER GASGRILL UND DIE GASFLASCHE IMMER FEST, SICHER UND EBENERDIG AUF DEM BODEN STEHEN UND DER GASSCHLAUCH KEINE HEISSEN TEILE BERÜHRT.
25. SOLLTE DAS GERÄT DEFEKT ODER BESCHÄDIGT SEIN ODER SIE PROBLEME MIT DEM GERÄT HABEN, KONTAKTIEREN SIE IMMER EINEN FACHHÄNDLER ZUR REPARATUR. BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT MEHR.
26. ENTSORGEN SIE DIE VERPACKUNG ENTSPRECHEND DER IN IHREM LAND GELTENDEN VORSCHRIFTEN.
27. DER GRILL IST ZUM GRILLEN OHNE LAVASTEINE ODER BRIKETTS ANDERER ART BESTIMMT.
28. ES DÜRFEN KEINE VERSCHLOSSENEN SPEISENBEHÄLTER MIT DEM GRILL ERHITZT WERDEN.
29. STELLEN SIE NUR MAXIMAL 5 kg SCHWERE GASFLASCHEN IN DIE GASFLASCHENVORRICHTUNG DES GASGRILLS IM UNTERBAU (SOFERN VORHANDEN).

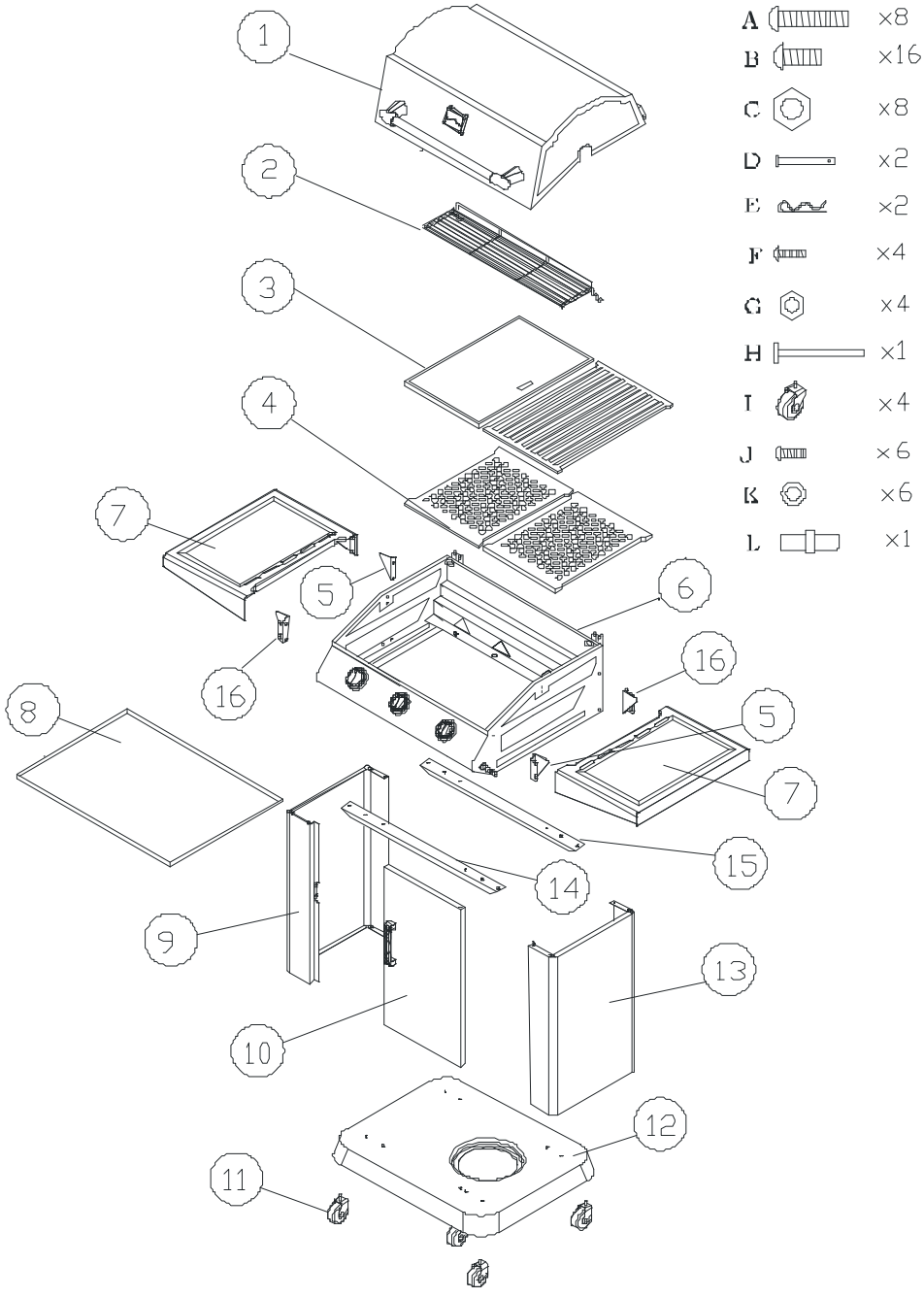
Technische Daten:

Gerätename	: Coobinox® Barbecue Gas Grill
Modell	: 3 Brenner Gasgrill
Verbrauch	: 786 g/h
Leistung	: Ca. 10,2 kW
Gasart	: I3B/P(50mbar) I3P(50mbar)
Maße	: L 1323 x B 665 x H 1165 mm
Gewicht	: Ca. 68 kg

Dieses Gerät wurde mit Berücksichtigung auf den europäischen Gas Standard EN498 gemacht und trägt das CE Zertifikat.

Liste der dargestellten Teile:

1. Deckel × 1
2. Warmhalterost × 1
3. Grillrost/Grillplatte × 2
4. Flammenabweiserplatten × 2
5. Linke Seitenablagenhalterung/ Wärme Isolation × 2
6. Feuerstelle × 1
7. Seitenablage × 2
8. Fettauffangwanne × 1
9. Linke Seitenblende × 1
10. Tür × 1
11. Rad × 4
12. Stahlbodenbrett × 1
13. Rechte Seitenblende × 1
14. Vorderer Querbalken × 1
15. Hinterer Querbalken × 1
16. Rechte Seitenablagenhalterung/ Wärme Isolation × 2

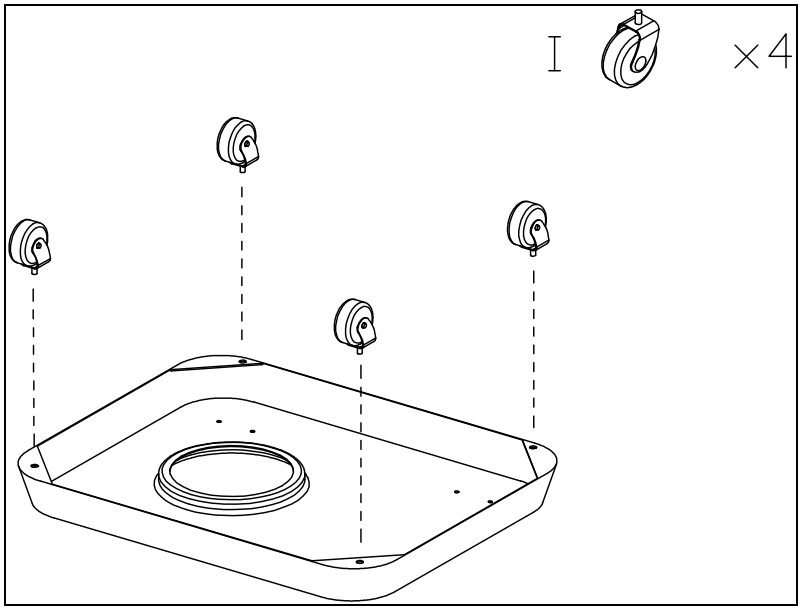


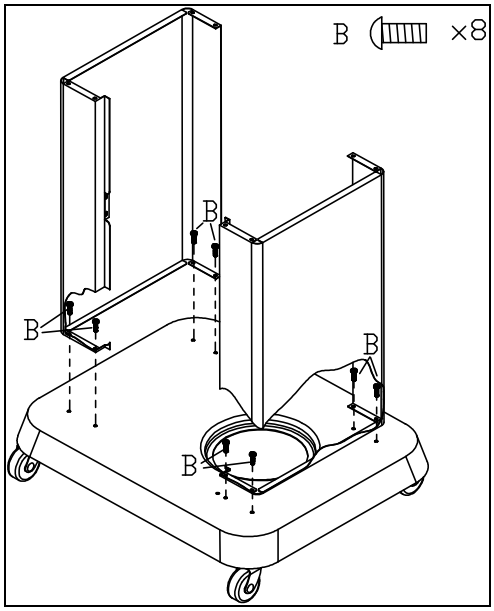
Zusammenbau Anleitung

Bevor sie mit dem Zusammenbau ihres Grills anfangen, benötigen sie folgende Werkzeuge: Schraubenzieher, eine Zange und ein anpassbarer Schraubschlüssel.

Schritt 1 Bereiten Sie folgende Teile vor: Bodenstahlbrett , Rad, linke und rechte Seitenblende

Installieren Sie die Räder und die linke und rechte Seitenblende am Stahlbodenbrett.

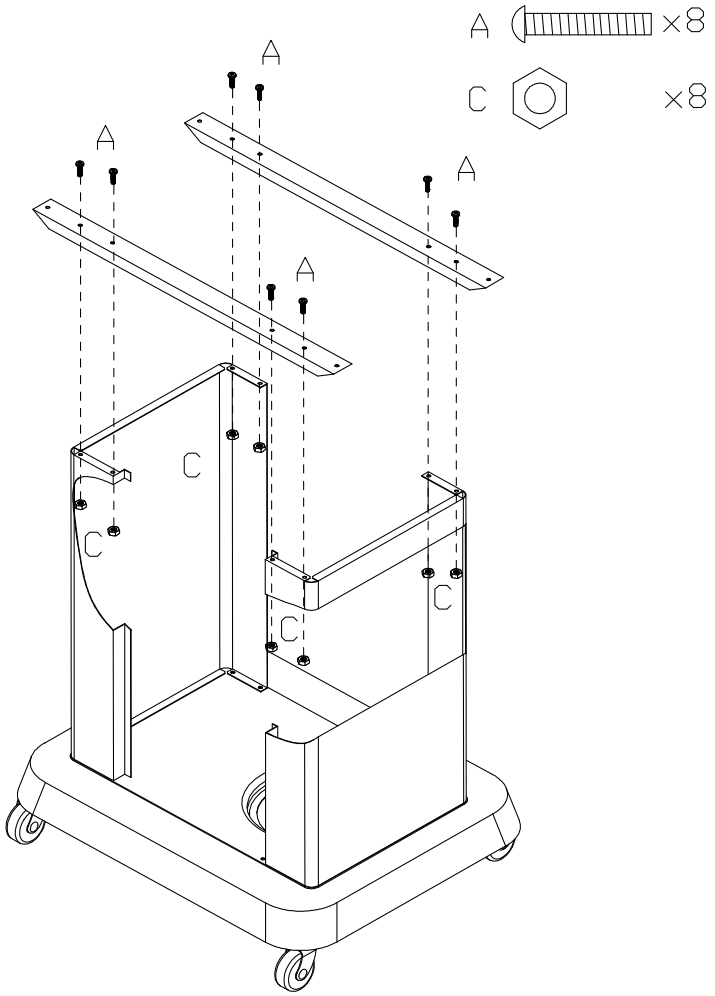




Schritt 2 Bereiten Sie folgende Teile vor: Vorderer und Hinterer Querbalken.

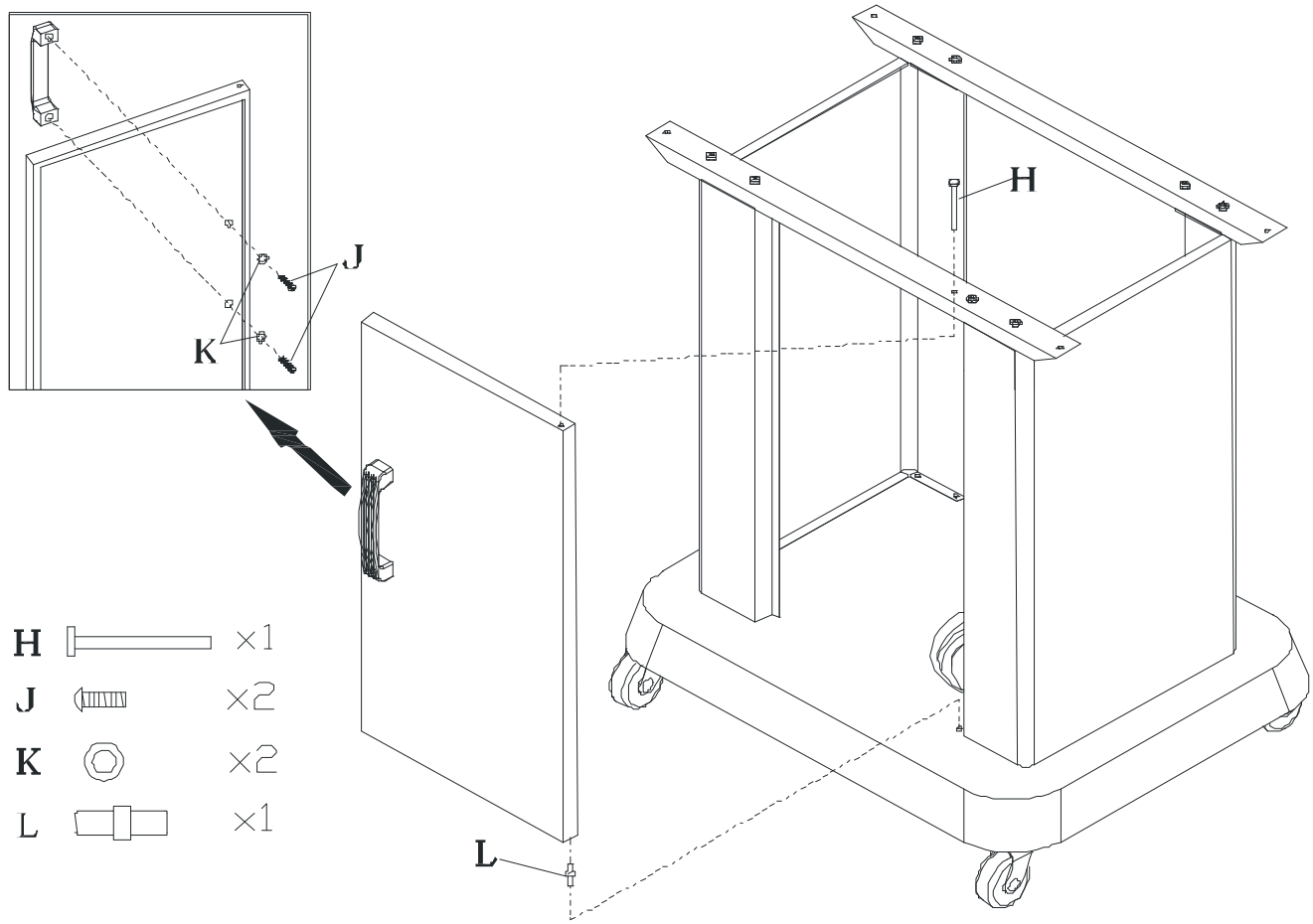
Installieren Sie den vorderen Querbalken am vorderen Zusatz.

Installieren Sie den hinteren Querbalken am hinteren Zusatz.



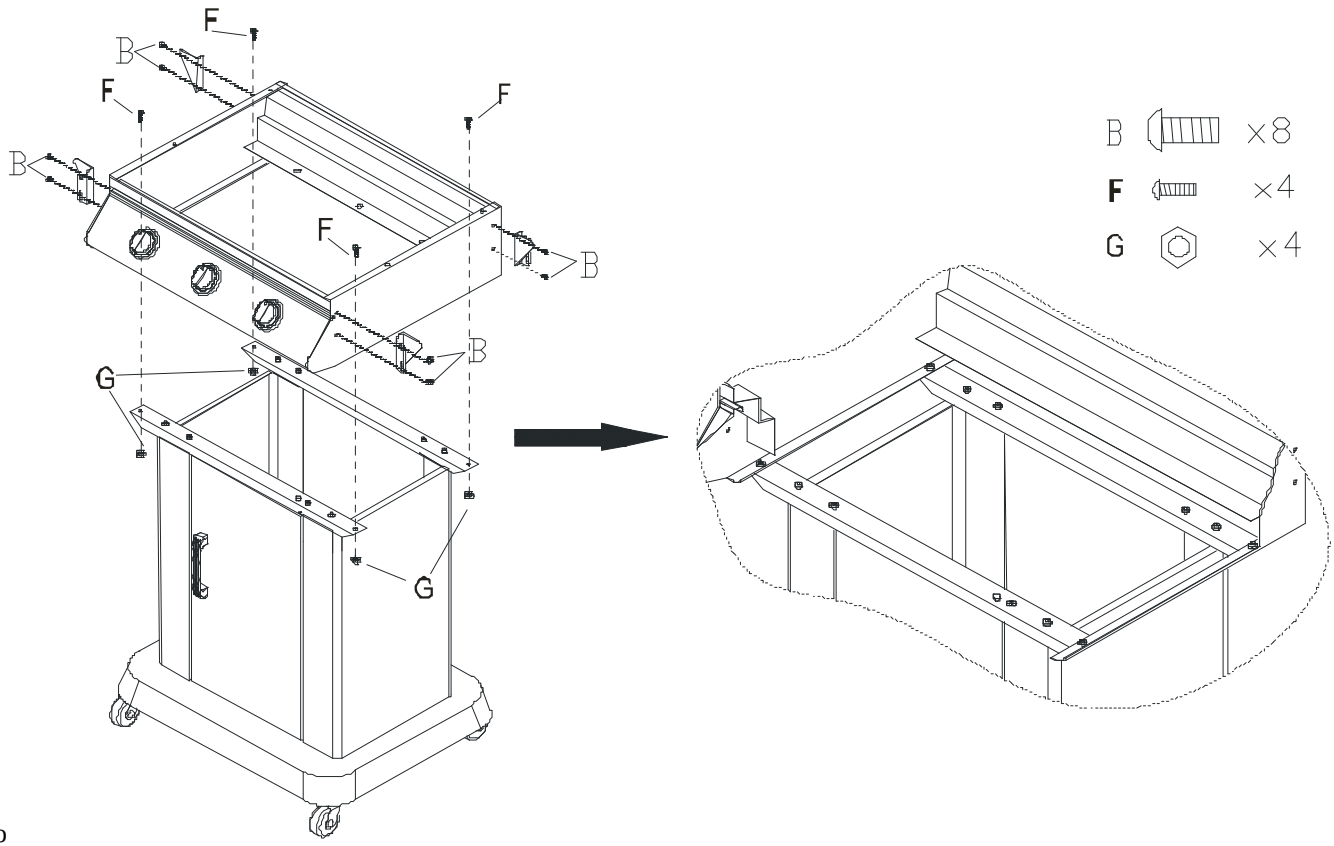
Schritt 3 Bereiten Sie folgende Teil vor: Tür

Befestigen Sie die Tür wie folgt:



Schritt 4 Bereiten Sie folgende Teile vor: Feuerstelle.

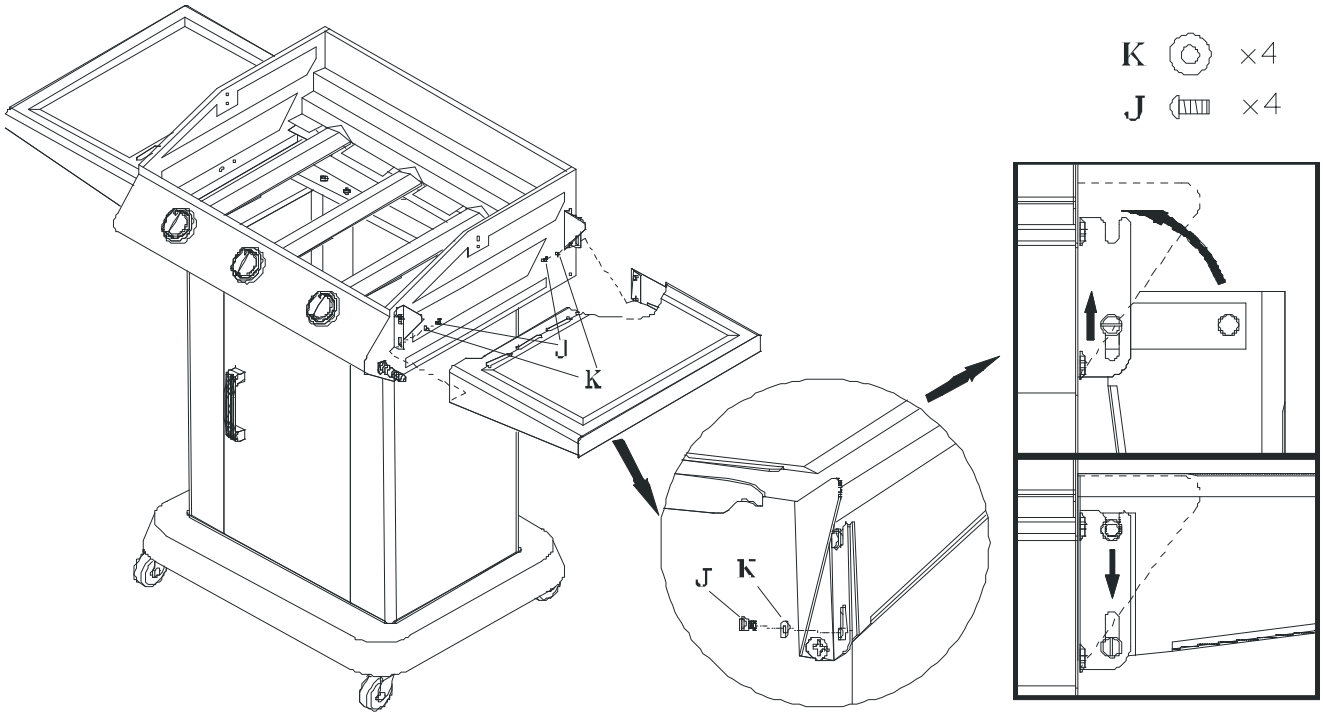
Befestigen Sie die Feuerstelle mit dem Schraubenzieher wie folgt:



fo

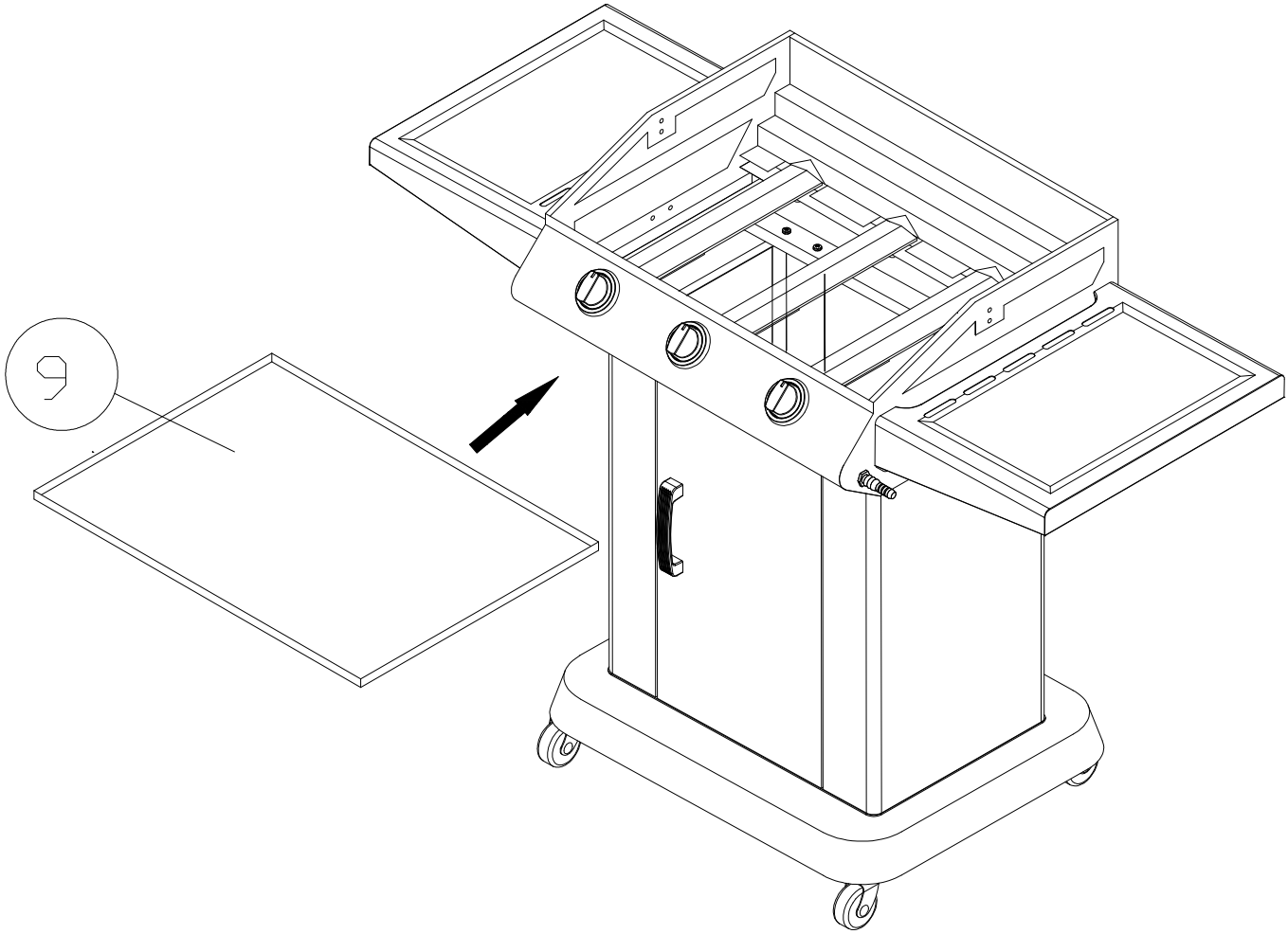
Schritt 5 Bereiten Sie folgende Teile vor: seitliches Stahlbrett.

Installieren Sie das seitliche Stahlbrett mit Hilfe des Schraubenziehers wie folgt:



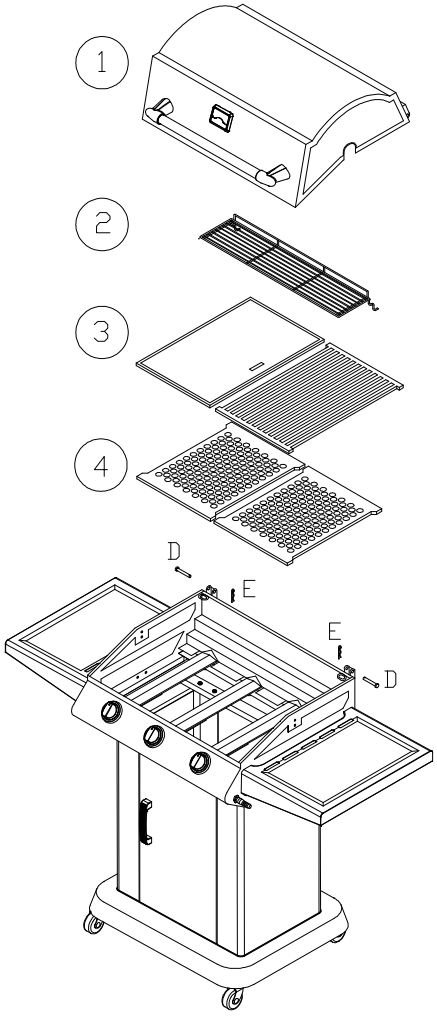
Schritt 6 Bereiten Sie folgende Teile vor: Fettauffangpfanne.

Setzen Sie die Fettauffangpfanne unter der Feuerstelle ein.

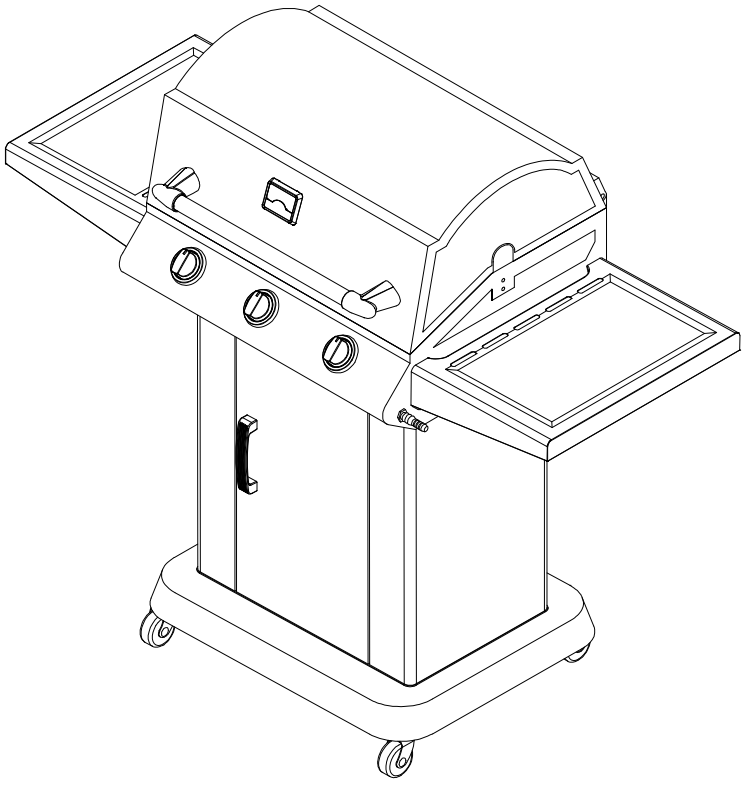


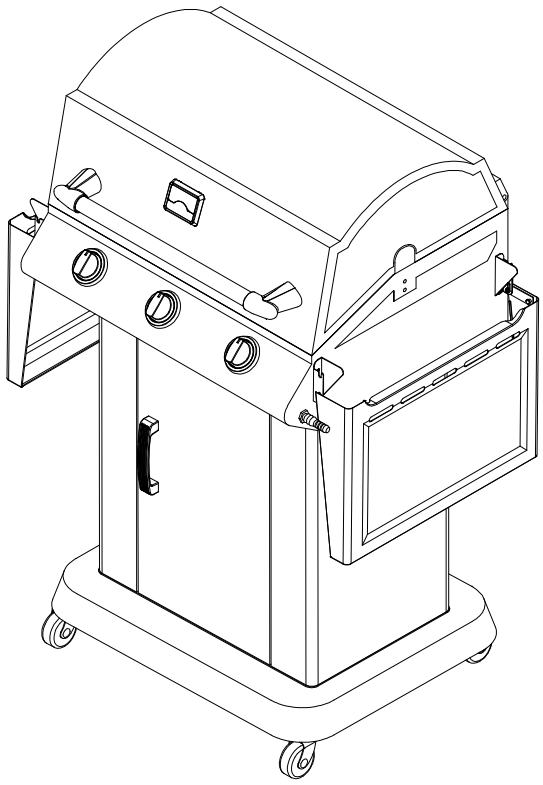
Schritt 7 Bereiten Sie folgende Teile vor: Deckel, Warmhalterost, Grillrost, Flammenabweiser

Setzen Sie die Grillplatte auf der rechten Seite ein und setzten Sie den Grillrost über die Grillplatte. Setzen Sie den Warmhalterost in die Feuerstelle. Befestigen Sie den Deckel mit der kleinen Schraube und dem R-Splint (bereits vormontiert).



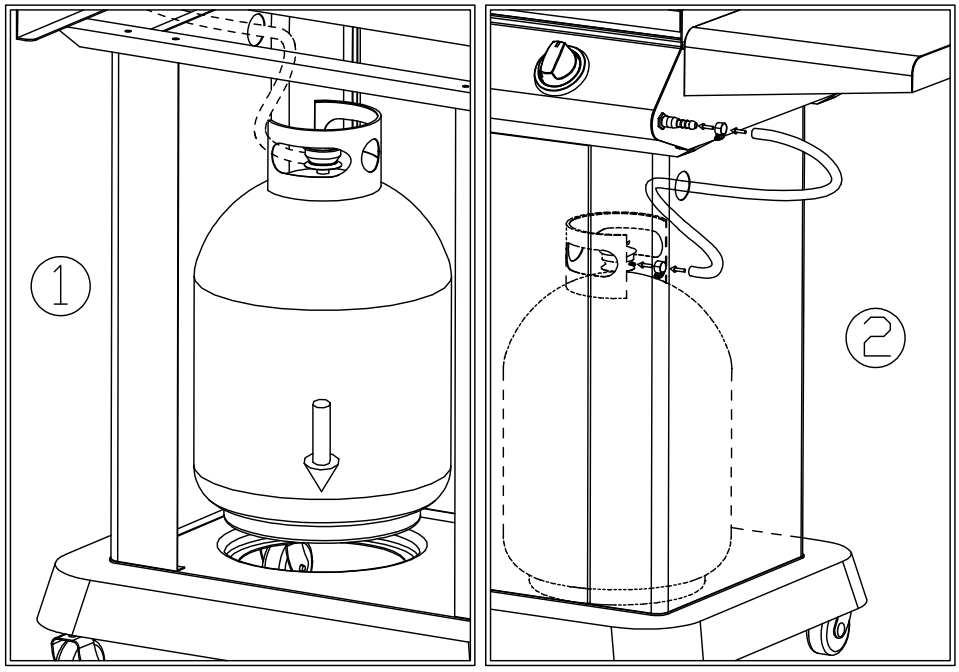
Schritt 8 Die Gesamtansicht des Grills sollte wie unten gezeigt aussehen.





VORBEREITUNG

SIE WERDEN EINE 5 KG ODER 11 KG BUTAN GAS FLASCHE KAUFEN MÜSSEN, SOWIE EINEN 50 MBAR GASREGLER UND EINEN GASSCHLAUCH UM DEN GRILL BENUTZEN ZU KÖNNEN. DIES ERHALTEN SIE BEI UNS ODER IHREM NÄCHSTGELEGENEN GASHÄNDLER. WARNUNG: DIE LÄNGE DES GASSCHLAUCHES, DER DAS GERÄT MIT DER GASFLASCHE VERBINDET, SOLLTE NICHT LÄNGER ALS 2 METER SEIN. **VERWENDEN SIE NUR 5 KG SCHWERE GASFLASCHEN AUF DER BODENABLAGE.**



<u>Gasflaschen Verbindung</u>

Wie man die Gasflasche anschließt:

1. Überprüfen sie dass alle Kontrollknöpfe auf „Aus/Off“ stehen und Regulatoren sowie das Gasflaschenventil ausgeschaltet bzw. zugedreht sind.
2. Verbinden Sie ein Ende des Schlauches fest mit einem Maulschlüssel mit der Schlauchmündung am Regulator/Druckminderer.
3. Schrauben Sie die Überwurfmutter des Regulators **handfest** an dem Gasflaschenventil an und verbinden Sie das andere Ende des Gasschlauches fest mit einem Maulschlüssel mit der Grilleinheit.

Achten Sie darauf, dass die Gasflasche immer stabil und fest steht und nicht umfallen kann. Sorgen Sie dafür, dass der Gasschlauch keine heißen Teile des Gasgrills berührt und kein Fett auf ihn tropft.

Wichtig: Überprüfen Sie nach jedem Anschließen alle Gasanschlüsse und den Gasschlauch auf Lecks. Sprühen Sie dazu mit einer Sprühflasche Seifenwasser oder besser Lecksuchspray auf alle Anschlüsse der Gasflasche bis hin zum Anschluss an das Rohr, das zu den Brennern führt. Drehen Sie jetzt das Gasflaschenventil auf (alle Kontrollknöpfe auf „Aus/Off“ stellen). An undichten Stellen müssten sich dann (Seifen-)Blasen bilden. Falls dies der Fall ist,drehen Sie das Gasflaschenventil sofort zu und kontaktieren Sie ihren Fachhändler.

Wie man die Gasflasche trennt:

1. Überprüfen Sie dass alle Kontrollknöpfe und Regulatoren sowie das Gasflaschenventil ausgeschaltet/zugedreht sind.
2. Trennen Sie den Regulator von dem Gasflaschenventil.

Wichtig: Überprüfen Sie immer die Gasleitung auf mögliche Lecks am Anschluss mit Seifenwasser wenn sie die Verbindungen trennen. Des Weiteren halten sie alle entzündlichen Gegenstände fern, wenn sie die Gasflaschen wechseln. Sorgen Sie dafür, dass der Gasschlauch keine heißen Teile des Gasgrills berührt und kein Fett auf ihn tropft.

<u>Funktionsanweisungen</u>

Achten Sie darauf, dass alle Verpackungsteile entfernt worden sind.

Anzünden des Grills mit dem Anzündsystem:

1. Öffnen Sie den Grilldeckel und drehen Sie alle Kontrollknöpfe zu (auf Off/Aus)
2. Schalten Sie die Gaszufuhr am Gasflaschenventil an.

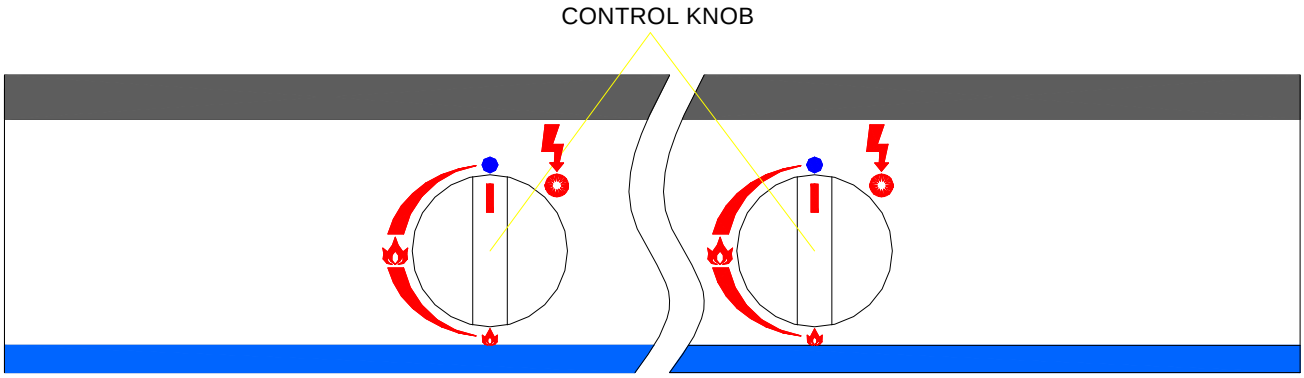
3. Drücken und drehen Sie einen Kontrollknopf am Grill gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Position.
4. Regulieren Sie die Flammengröße indem Sie den Kontrollknopf drehen.

Vorsicht: Falls ein Brenner nicht sofort zündet, drehen Sie alle Brenner mit dem Uhrzeigersinn auf „Aus“ und drehen Sie das Gasflaschenventil zu (auf Aus).

Warten Sie fünf Minuten lang bevor Sie versuchen ihn nochmals anzuzünden.

Manuelles Anzünden des Grills (ohne Anzündsystem):

1. Drücken und drehen Sie den linken Kontrollknopf entgegn dem Uhrzeigersinn auf die höchste Position, alle anderen Kontrollknöpfe zu (auf Off/Aus).
2. Zünden Sie sofort den linken Brenner durch die Lücke zwischen der Front von der Fettauffangpfanne und dem Grillkörper mit einem extralangen Streichholz an.
3. Die übriggebliebenen Brenner werden sich automatisch von links nach rechts im „Kreuzfeuer“ entzünden.



Hinweis:

1. **Verwenden Sie niemals mehr als einen Brenner auf der höchsten Position, wenn Sie den Deckel des Grills geschlossen haben. Dies könnte zu Schäden am Grill und am Deckel führen.**
2. Verwenden Sie niemals mehr als zwei Brenner auf der höchsten Position.

Vorsicht: Falls ein Brenner nicht sofort zündet (bei Zündung mit Anzündsystem oder manueller Zündung), drehen Sie alle Brenner mit dem Uhrzeigersinn auf „Aus“ und drehen Sie das Gasflaschenventil zu (auf Aus).

Warten Sie fünf Minuten lang bevor Sie versuchen ihn nochmals anzuzünden.

Rotisserie (Drehspieß)

1. Entfernen Sie den Warmhalterost
2. Überladen Sie den Drehspieß nicht und achten Sie darauf, dass dieser sich nicht zu sehr biegt, da der Drehspieß und Motor sonst beschädigt werden können.
3. Das Grillgut muss auf dem Spieß mittig platziert werden.
4. Gegebenenfalls müssen Sie den Grillrost und/oder die Grillplatte entfernen um größe Stücke Grillgut mit der Rotisserie zu grillen.
5. Reinigen Sie den Spieß und die Halterungen nach Gebrauch gründlich.
6. **Achtung:** Der Drehspieß wird sehr heiß, fassen Sie diesen nur mit einem Topflappen oder ähnlichem an.

Reinigungsanweisungen

1. Sie müssen die Fettauffangwanne, den Bereich um die Brenner und den Rest des ganzen Grills regelmäßig säubern. Weiterhin muss die Fettauffangwanne regelmäßig geleert werden, um eine eventuelle Enflammung des Fetts zu vermeiden.
2. Reinigen Sie alle Teile die das Grillgut berühren können nach jedem grillen (im Zweifel vor Gebrauch erneut) gründlich zur Vermeidung von Bakterien etc.
3. Der Rost sollte regelmäßig mit Seifenwasser gereinigt werden.
4. Die inneren Oberflächen des Grills sollten mit warmem Seifenwasser gewaschen werden.
5. Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Brenneröffnungen frei von Insekten und Spinnen sind, die die Gaszufuhr blockieren könnten. Reinigen Sie auch die Ventil- und Schlauchumgebung.
6. Jegliche Veränderungen am Gerät sind gefährlich und nicht erlaubt.

Hinweis: Ihr Grill lässt sich einfach und mit wenig Aufwand reinigen, befolgen Sie einfach diese hilfreichen Hinweise. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an scharfen Ecken und Kanten im Inneren des Gasgrills schneiden und reinigen Sie das Gerät nur im kalten, ausgeschalteten Zustand. Verwenden Sie nur Seifenwasser und ein sehr weiches Tuch/Schwamm.
Vor der ersten Inbetriebnahme: Lassen Sie den Gasgrill vor der ersten Inbetriebnahme mit einem Brenner auf höchster Stufe und den anderen Brennern auf mittlerer Stufe ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel laufen um alle Produktionsrest zu eliminieren. Aber niemals den Wokbrenner bei geschlossenem Deckel betreiben.

Instandhaltung des Brenners

1. Überprüfen Sie den Hals, die Hauptöffnungen und die Ventilationslöcher jedes Brenners und Brennrohrs auf Insektennester. Beseitigen Sie eventuelle Nester gründlich bevor Sie den Brenner wieder benutzen.
2. Reinigen Sie die Brenner regelmäßig und versichern Sie sich, dass diese frei von Ablagerungen sind.
3. Setzen Sie die Brenner wieder in die richtige Position ein und trocknen Sie diese indem Sie sie anzünden, damit eine eventuelle Korrosion vermieden wird.

Lagerung

1. Ihre Gasflasche muss im Freien vor Witterungseinflüssen geschützt geschlossen/zugedreht an einem gut belüfteten Ort gelagert werden und muss von Ihrem Grill abgetrennt sein, wenn er nicht benutzt wird. Die Gasflasche darf muss stets vertikal stehen und darf nicht zu hoher Hitze ausgesetzt werden. Achten Sie darauf, dass die Gasflasche nicht verrostet oder verbeult ist.
2. Setzen Sie nach dem Abtrennen vom Gerät wieder die Schutzkappe auf die Gasflasche auf.
   Wenn Sie die Gasflasche von ihrem Grill entfernen, versichern Sie sich, dass sich keine entzündlichen Gegenstände in der Nähe befinden und Sie im Freien sind.
3. Wenn Sie Ihren Grill nach einer längeren Lagerzeit wieder verwenden, überprüfen Sie ihren Grill bitte auf Lecks in den Gasleitungen und dass die Brenner frei von Ablagerungen etc. sind bevor Sie ihn wieder verwenden.
4. Wenn Ihr Grill im Freien aufbewahrt wird, versichern Sie sich, dass alle Bereiche unter der Vorderpfanne frei von Ablagerungen (Insekten oder ähnlichem) sind. Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen insb. vor Feuchtigkeit. Verwenden Sie hierzu am besten eine passende wetterfeste Abdeckhaube und ein mildes Edelstahlreinigungsmittel.

Schutz und Pflege der Edelstahl Oberflächen

Ihr Gasgrill besitz Edelstahl Komponenten, welche ein hohes Mass an Reinigung und Pflege bedürfen. **Edelstahl ist der Korrossionsbildung nicht immun und benötigt, entgegen der allgemeinen Meinung, sehr wohl Schutz vor Wetterbegebenheiten.**

Wir empfehlen nach der Installation des Gasgrills alle Teile mit unserem speziellen “Coobinox Reiniger” zu putzen und anschließend mit unserem “Coobinox Pflegespray” zu imprägnieren. Wir empfehlen Ihnen, diesn Vorgang so oft wie möglich zu wiederholen.

Falls Sie eine passende Abdeckhaube zu Ihrem Gasgrill bestellt haben, empfehlen wir Ihnen diese, ausgenommen der Gasgrill ist in Betrieb oder noch warm und schmutzig, immer zu verwenden, sodass Sie lange Freude an Ihrem Gasgrill haben werden.